

## POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. POLÍTICA – ISO 22000 14/12/2020

La Organización Bidones Ballester impulsada desde lo más alto de la alta dirección, expresa un compromiso real con la política del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, como requisito indispensable de la entrega de la organización hacia el sistema.

### Requisitos de la Norma – Política

#### 5.2 Política Inocuidad Alimentaria

La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de inocuidad alimentaria que:

- a) sea apropiada al propósito y contexto de la organización;
- b) proporcione un marco para establecer y revisar los objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos;
- c) incluya un compromiso de cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria aplicables, incluidos los requisitos reglamentarios y requisitos del cliente mutuamente acordados relacionados con la inocuidad alimentaria
- d) aborde la comunicación interna y externa;
- e) incluya un compromiso con la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos;
- f) aborde la necesidad de garantizar las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

La política de seguridad alimentaria debe:

- estar disponible y mantenerse como información documentada;
- ser comunicada, entendida y aplicada a todos los niveles dentro de la organización;
- estar disponible para las partes interesadas.

BIDONES BALLESTER, dedicada a la fabricación de bidones metálicos homologados y normalizados destinados a contener y transportar productos sólidos, líquidos y de alta viscosidad, así como los productos clasificados como Mercancías Peligrosas, ha decidido llevar a cabo la implantación de un Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos basado en la norma ISO 22000 con el fin de asegurar la calidad y seguridad alimentaria de nuestros servicios y/o productos, y proteger así a nuestros consumidores.

La Dirección de BIDONES BALLESTER enfoca el Sistema de Gestión como una manera de gestionar los aspectos ambientales, las emergencias, los riesgos, los requisitos legales y la mejora continua de la eficacia del Sistema. Para ello, el Sistema de Gestión de BIDONES BALLESTER se basa en:

- Cumplir con la legislación y reglamentación aplicable, así como con otros requisitos que BIDONES BALLESTER suscriba.
- Garantizar una total inocuidad de los productos destinados a contener alimentos.

- Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
- Mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro para los alimentos, acorde con la normativa.
- Formar y sensibilizar al personal de la organización para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.

El compromiso, la colaboración y la motivación de todo el personal que compone BIDONES BALLESTER, son requisitos imprescindibles. Para alcanzar estas metas, BIDONES BALLESTER mantendrá un sistema para la identificación de necesidades de formación y planificación de ésta y pondrá a disposición de todo el personal de los recursos necesarios, encaminado todo ello, a garantizar el cumplimiento de la presente Política.

#### **CONCLUSIONES GENERALES:**

La política del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria se encuentra en proceso de desarrollo. Por lo que se dispone de los lineamientos básicos, pero falta enfatizar en el análisis del Sistema para encontrar los puntos de debilidad y fortaleza, de acuerdo a los objetivos de la misma, que guíen en dirección de la política corporativa frente a los requisitos.

La presente Política se revisará periódicamente con el objeto de desarrollar el concepto de mejora continua como elemento clave para conseguir la excelencia y mantener el liderazgo en el mercado.

En Quart de Poblet, 14 de diciembre de 2020

Dirección